

# 자연의 순수한 빛을 담아 전통의 맛을 제공하는 (주)농업회사법인 빛숨푸드



8월의 CEO  
권오병 대표이사

**주 빛숨푸드** 농업회사법인 남양주시 진접읍 팔아산단로32번길 6 소비자상담실 : 1566-8761  
미트프렌즈 (www.meatfriends.co.kr)  
BS스토어몰 (smartstore.naver.com/beetsomfood)

코로나19의 장기화로 외식을 줄이게 되면서 집에서 맛 있고 간편하게 즐길 수 있는 간편식에 대한 수요가 지속적으로 증가하고 있다. (주)빛숨푸드(대표이사 권오병)는 자연을 담은 빛, 전통 식문화 보급에 앞장서고 있으며, 맛있는 안동국밥 등의 전통 간편식을 즐길 수 있도록 우리에게 최고의 맛을 전해주고 있다.



## 온라인 시장으로 진출하는 '빛숨푸드'

권오병 대표이사는 2001년부터 축산물 수입, 판매와 식 자재를 유통하는 사업을 시작하였다. 사업 초기엔 주로 대형 프랜차이즈 제품의 OEM 생산을 전담하는 등 나름 순조로이 운영되었다.

그러나 사업이 발전하면서 (주)빛숨푸드만의 제품이 있어야 한다는 신념을 갖고 2010년 제주도에 '안동장터소고기국밥' 매장을 오픈하여 프랜차이즈를 시작하게 되었고 지금은 15명의 직원들과 함께 100여개가 넘는 매장을 관리하고 있다. 또한 간편식 시장에도 진출하여 광릉테크노밸리에 있는 본사에서 가마솥으로 전통의 맛을 살려 각종 국탕류 등을 생산하여 유통하고 있다.

(주)빛숨푸드가 현재 주력하고 있는 분야는 온라인 시장이다. 최근 코로나19로 인해 비대면, 온라인 시장으로 급속하

게 변화하며 트렌드가 바뀌고 있다. 특히 음식의 경우 1인 가구 증가까지 더해져 1인1식의 간편식 제품들이 다수 출시되고 있으며, 집에서 즐길 수 있는 간편식이 앞으로의 추세라는 것이다.

이에 권오병 대표이사는 주력인 안동국밥을 소량 포장 판매를 통해 1인 가구 시장을 적극적으로 공략할 계획이다.

또한 현대 소비자들의 니즈에 맞춰 기존의 안동국밥, 아바이순대, 곰탕, 도가니탕 등 각종 국탕류에 마라탕면, 수제 연잎구이, 새우완탕면 등 여러 가지 제품들을 추가로 판매하고 있다.



권오병 대표이사는 소비자가 더 많은 상품을 선택할 수 있도록 더 많은 종류의 상품을 개발, 판매할 예정이다.

"우리가 만들 수 있는 탕은 모두 도전해 보고자 합니다. 소비자들은 온라인 마켓에 원하는 제품이 구성되어 있지 않을 경우 다시 그 마켓을 방문할 확률이 적습니다. 소비자의 니즈에 맞춰 제품을 지속적으로 출시할 예정입니다"라며 앞으로 각종 탕류는 물론 모든 음식과 관련된 종합쇼핑몰을 만들고자 계획 중이다. 그 시작이 바로 올해 3월에 네이버에 런칭한 'BS스토어몰'이다.

## 종합 축산 온라인 쇼핑몰 '미트프렌즈'

(주)빛숨푸드는 이와 함께 온라인 축산물 유통시장에 많은 투자를 하고 있다. 바로 '미트프렌즈' (www.meatfriends.co.kr)라는 종합 축산 온라인 쇼핑몰이다.

(주)빛숨푸드를 비롯한 5개 회사가 투자하여 '미트프렌즈'를 런칭하였으며, 현재 업계에서 반응이 뜨겁다. 1천여가지의 축산 제품을 판매하고 있으며, 업계 최초로 새벽 1시까지 주문시 당일 배송을 통해 신선한 재료를 제공하고 있다. 올해 9월에는 일반 소비자들을 대상으로도 B2C 판매도 진행할 계획이다.

권오병 대표이사는 "미트프렌즈를 통해 기존의 오프라인의 복잡하고 폐쇄적인 중간유통구조를 간소화하여 기존보다 저렴한 가격으로 편리하게 축산물을 구입할 수 있도록 하고자 좋은 뜻을 모아 함께 만들었다"고 말하며, 비용절감, 편한주문, 소량구매, 빠른배송 등의 강점이 있다고 한다.

## '맛과 신뢰'... 소비자와 거래처와의 약속

오프라인 매장 '안동장터소고기국밥' 온라인쇼핑몰 'BS스토어몰', 종합축산 온라인쇼핑몰 '미트프렌즈' 등 음식 관련 사업을 영위중인 (주)빛숨푸드와 권오병 대표이사님이 가장 중요하게 생각하는 것은 무엇일까. 바로 맛과 신뢰이다.

일례로 우리가 마트에서 볼 수 있는 마트의 간편식, 즉 레토르트 식품(Retort food: 오래 보관할 수 있도록 살균하여 알루미늄 봉지에 포장한 식품)은 대부분 멸균작업을 하고 있다. (주)빛숨푸드는 유통시 훨씬 편리한 멸균작업을 하지 않고 냉동작업 후 배송 원칙을 고수하고 있다. 멸균작업을 거친 음식들은 맛이 확실히 부족해지기 때문이다.

또한 식품에 들어가는 고기, 고춧가루, 채소 등의 식재료는 전국 각지에서 최고의 재료만을 고집하여 사용하고 있으며, 전통 가마솥에서 탕류를 직접 끓여 우리나라 전통식품의 순수한 맛을 유지하기 위해 노력하고 있다.

고객들의 신뢰 역시 결코 빠질 수 없는 필수요소이다. 고객들은 가족들과 함께 먹는 음식을 쉽게 선택하지 않는다. 맛은 물론 생산업체의 위생상태 등을 철저히 따진다. 이렇듯 고객들의 신뢰가 바로 매출로 이어지는 음식업에서 (주)빛숨푸드는 고객들의 신뢰를 얻기 위해 모든 부분에서 최선을 다하고 있다. 권오병 대표이사는 "국민들의 먹거리와 식문화에 담당하고 그 최일선에서 있다는 자부심이 있습니다. 앞으로 고집스럽게 전통 방식을 살린 맛깔스러운 제품으로 전통 식문화를 살리고 싶습니다."라며 말하며, 앞으로도 초심을 잃지 않고 장인 정신을 발휘해 우리 전통의 맛을 이어가고자 노력하겠다고 하였다.

(주)빛숨푸드가 우리나라 전통탕류의 순수한 맛을 지켜 국민과 함께 성장하는 기업이 될 것이 크게 기대된다.

**빛숨푸드 명품 선물세트**  
정직한 식재료와 깊은 맛으로 고객의 식탁에 올립니다.  
- SPECIAL GIFT SET -

개인고객님을 위한 소량 구매는 BS스토어몰 검색  
사업자고객님을 위한 대량 구매는 미트프렌즈 검색

안동국밥  
아바이순대국  
수제연잎구이

국대/수입 돼지, 국대/수입 소, 국대/수입 닭 오리, 계집/방태양념, 양념/육가공용

제조·판매처 : 주식회사 빛숨푸드  
경기도 남양주시 진접읍 팔아산단로32번길 6  
구매문의 1566-8761/031-574-5132